

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE N. 71 DEL 13/07/2021

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER LA CONCLUSIONE DI UN ACCORDO QUADRO PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI ATTREZZATURA PER CUCINE E LAVANDERIE NELLE SCUOLE DEL COMUNE DI VERONA IN GESTIONE AD AGECE E DI FRIGORIFERI NELLE FARMACIE COMUNALI. APPROVAZIONE PROGETTO TECNICO – DETERMINA A CONTRARRE

IL DIRIGENTE AREA RISTORAZIONE ED EVENTIvisti:

- lo Statuto
- il D.Lgs 50/2016 e s.m.i.
- il D.L. 76/2020;
- le Linee Guida di ANAC;
- il "Regolamento di contabilità e finanza" approvato dal Consiglio di Amministrazione di AGECE;

premesse che:

- ✓ l'attuale contratto con AS.TEC. Impianti Sas di Ballabio F. e C. è in scadenza il 30/09/2021 e non prevede opzioni di rinnovo o proroga tecnica;
- ✓ il nuovo progetto tecnico da porre a base di gara dovrà tenere conto, oltre che della ordinaria necessità di sostituzione di attrezzatura non più riparabile, anche dell'internalizzazione del servizio di ristorazione di cinque scuole, con avvio del servizio entro il 06/01/2022;
- ✓ il nuovo progetto tecnico dovrà prevedere anche la fornitura di frigoriferi per i medicinali da installare nelle farmacie comunali in caso di guasti rilevanti all'attrezzatura esistente, vista la modesta incidenza di tale attrezzatura sul progetto complessivo;

ritenuto opportuno per l'approvvigionamento della suddetta attrezzatura utilizzare uno strumento flessibile come l'accordo quadro che consente di non avere alcun obbligo di acquisto di quantitativi minimi;

ritenuto opportuno stabilire una durata contrattuale di anni 3, eventualmente prorogabile di ulteriori anni 1 in caso di mancato esaurimento della spesa nell'arco contrattuale di anni;

ritenuto opportuno svolgere la gara mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i. e di aggiudicare, trattandosi di fornitura con caratteristiche standardizzate, in base al criterio del minor prezzo ai sensi dell'art. 95 del D.LGS 50/2016 e s.m.i.

visti gli elaborati tecnici costituenti il progetto da porre a base di gara:

1. Capitolato Speciale Descrittivo Prestazionale
2. Computo estimativo
3. Quadro economico
4. Schede tecniche
5. Elenco sedi

preso atto che l'importo stimato per l'appalto per la durata di anni 3 risulta pari a complessivi €. 494.323,00= oltre IVA, soggetti a ribasso d'asta, oltre ad €. 855,60= oltre IVA per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta e quindi per l'importo complessivo di €. 495.178,60= oltre IVA;

ritenuto opportuno non suddividere l'appalto in lotti (art. 51 D.Lgs 50/2016) in quanto, una gestione unitaria della fornitura garantisce il coordinamento pieno ed effettivo tra i diversi siti, nonché un'efficace gestione del sistema di monitoraggio e controllo oltre a consentire economie di scala e medesimi standard qualitativi per tutte le strutture oggetto dell'appalto;

accertato che la spesa troverà copertura nella quota residuale degli ammortamenti previsti per il corrente anno 2021, per € 206.000 nel bilancio 2021, per € 50.000 nel bilancio 2023 con eventuale assestamento nel caso in cui le condizioni aziendali lo consentano e per la quota residuale nel bilancio 2024 al momento non ancora stilato;

la necessaria copertura finanziaria della spesa presunta;

DETERMINA

1) di approvare gli elaborati tecnici costituenti il progetto da porre a base di gara:

1. Capitolato Speciale Descrittivo Prestazionale
2. Computo estimativo
3. Quadro economico
4. Schede tecniche
5. Elenco sedi

2) di autorizzare la spesa di € 495.178,60 oltre IVA a carico dei bilanci 2021, 2022, 2023, 2024;

3) di inoltrare la presente documentazione al Consiglio di Amministrazione di AGECE per i provvedimenti conseguenti di propria competenza di cui all'art. 8 lettera s) dello Statuto;

4) di trasmettere copia del presente provvedimento a:



• PER ESECUZIONE	• PER CONOSCENZA
• <input checked="" type="checkbox"/> Area Ristorazione Eventi	• <input checked="" type="checkbox"/> Sezione Amministrativa Gestionale
	• <input checked="" type="checkbox"/> Ragioneria
	• <input checked="" type="checkbox"/> Sezione Gare Appalti Acquisti

firmato digitalmente

IL DIRIGENTE AREA REISTORAZIONE ED EVENTI

Dott.ssa Barbara Vitagliano